

**DIVERSIFIKASI DADIH DENGAN PENAMBAHAN WORTEL
(*Daucus carota* L.) UNTUK NUGGET TERHADAP KADAR PROTEIN,
KOLESTEROL DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

Elsa Lailani di bawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang Purwati R N, MS, Ph.D dan Ely Vebriyanti S.Pt, MP
Mahasiswa Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Kampus Limau Manis Padang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel terhadap kadar protein, kolesterol dan nilai organoleptik nugget dadih. Penelitian ini menggunakan dadih sebanyak 2000 g dan wortel 400 g. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan wortel sebanyak A (0%), B (10%), C (20%), D (30%), E (40%). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kolesterol dan nilai organoleptik nugget dadih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan wortel terhadap nugget dadih berpengaruh nyata ($P < 0,05$) menurunkan kadar protein, berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) menurunkan kolesterol dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada uji organoleptik rasa dan aroma dan tidak berpengaruh terhadap uji organoleptik tekstur ($P > 0,05$). Berdasarkan hasil penelitian diambil kesimpulan bahwa pengaruh penambahan wortel pada nugget dadih pada perlakuan C (20%) memberikan hasil terbaik dengan kadar protein 13,85%, kolesterol 12,82 mg/dl dan nilai organoleptik aroma 2, rasa 1,91 dan tekstur 1,94 artinya nugget dadih yang dihasilkan disukai panelis.

Kata Kunci : Dadih, Wortel, Kadar Protein, Kolesterol dan Nilai Organoleptik